



**Notre menu « Ephémère »
Succession de Gourmandises**

75,00 Euros par personne

Menu Unique Composé selon l'inspiration du marché et de notre Chef,

Vincent Arnould,

Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives.

Servi pour le Déjeuner du lundi au vendredi

Hors week-end

Notre restaurant est fermé les mercredis et jeudis

Ouvert tous les jours aux mois de juillet et août

œ Notre Balade Automnale œ

Le Menu 130 Euros

La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard
Cuit dans un Bouillon Vanillé
Voile de Caramel et Poires

*Château Mondoyen « Un Point c'est Tout »
Côtes de Bergerac Moelleux 2022*

Le Sandre *
Rôti sur la Peau
Raviole de Champignons, Écume de Lierre Terrestre

*Le Clos du Breil
Bergerac Blanc 2023*

Le Cochon
En Déclinaison
"De la Tête au Pied"
Mitonnée de Coco

*Le Clos du Breil
Bergerac Rouge 2022*

Assortiment de Fromages

La Pomme
« Confite », Crème Cacahuète
Quelques « Touches » de Cèleri, Gourmandise Feuilletée

*L'Or de Mercuès
IGP Côte du Lot 2010*

Menu sans ce plat (*) 100 Euros
La sélection de notre sommelier (*) 20 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

☞ Caprice Gourmand ☞

160 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier à 55 Euros

Laissez-vous faire...

**Menu Dégustation élaboré par notre Chef Vincent Arnould
Autour des produits de saison**

Composé de deux entrées, deux plats, fromage et deux desserts,
Ce menu "Surprise", est servi pour l'ensemble des convives

☞ Cent pour Cent Végétal ☞

90 Euros

N'hésitez pas à faire part au Maître d'Hôtel de vos envies végétariennes.
Nous nous ferons un plaisir d'adapter nos menus et nos plats à la carte.

☞ Pour les Enfants ☞

35 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

L'Automne en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Cuit dans un Bouillon Vanillé

Voile de Caramel et Pommes 44,00 Euros

44,00 Euros

Les Premières Saint Jacques

Rôties, Agrumes en Vinaigrette

Et Crème de Rutabaga

44,00 Euros

Le Caviar Oscietre

En Salade

Chantilly Pomme de Terre et Huile de Noisette

49,00 Euros

Le Foie Gras

En Escalope Poêlée

Huitre, Meunière et Jus à la Noisette

48,00 Euros

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

Rôti sur la Peau

Déclinaison de Choux-Fleurs et Écume de Beurre Noisette

59,00 Euros

La Dorade

En Filet Rôti sur la Peau

Fenouil, Encornets et Gnocchis à l'Encre

60,00 Euros

Le Cochon

La Côte Rôtie, Un Jus Pimenté

Mitonnée de Coco et Pied de Cochon

60,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, un Jus aux Épices Douces

Fine Tartelette de Figues et Oignons Rouges

66,00 Euros

L'Automne en Périgord

Les Fromages

Assortiment de Fromages Frais et Affinés 20,00 Euros

La Salade Verte
Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive 12,00 Euros

Gourmandises

La Pomme
« Confité », Crème Cacahuète
Quelques « Touches » de Cèleri, Gourmandise Feuilletée 25,00 Euros

Le Chocolat Valrhona
Grand Cru « Jivara »
Sarrasin et Café Grillé 25,00 Euros

La Figue
Rôtie puis Glacée dans son Jus
Glace aux Épices et Feuilletage Caramélisé 25,00 Euros

Les Agrumes
En Soufflé, au Grand Marnier
En Fine Gelée, Sorbet Citron 25,00 Euros

*Un grand merci à tous nos fournisseurs préférés
Pour la qualité de leurs produits*

MOULIN DE LA VEYSSIERE

Huile de Noix, à Neuvic sur l'Isle

LA FERME D'ANETH

Légumes Bio, St Chamassy

AUPRÈS DE MON ARBRE

Légumes Bio, Paleyrac

Stéphane TEYSSÉDRE

Fruits et Légumes, à Prayssac

BOUCHERIE CHAVIER

Périgueux

L'ODYSSÉE MARINE

Poissonnerie, Marché du Buisson de Cadouin

DUPLANTIER

Volaille d'exception, à Méricq

MAISON PELEGRIS

Canard et Foie Gras du Périgord, à Montignac

Madame BORTOLIN

Chèvre du Pays, à Carves

LA FERME DE FOULIOUZE

Chèvre du Pays, à Trémolat

LA FERME D'EYSSAL

Fromages au lait de vache, à Lamonzie Montastruc

Fromagerie Pauline TREILARD

Tradition fromagère Française, à Bergerac

Patrick CECCHETTO

Pêcheur Professionnel à Trémolat

Julien DE SAVIGNAC

Caviste, au Bugue

Domaine de Perreau

Viticulteurs, à Montravel

Magasin « Localement Votre »

Magasin de Producteurs, au Buisson de Cadouin

Brasserie L'EFFRONTÉE

Bière Bio, à Beaumont en Périgord